

10/519565

DT01 Rec'd PCT/PTO 30 DEC 2004

NEW PATENT APPLICATION

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re the Application of:

Shimazaki et al.

Application No.: New U.S. Patent Application

Filed: December 30, 2004

Attorney Dkt. No.: 040-114

For: VISCOUS FOOD CONTAINING SOYBEAN, TOFU-LIKE BASIC FOOD
MATERIAL AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

CLAIM FOR PRIORITY

Commissioner for Patents

P.O. Box 1450

Alexandria, VA 22313-1450

December 30, 2004

Sir:

The benefit of the filing date of the following prior foreign application filed in the following foreign country is hereby requested for the above-identified patent application and the priority provided in 35 U.S.C. §119 is hereby claimed:

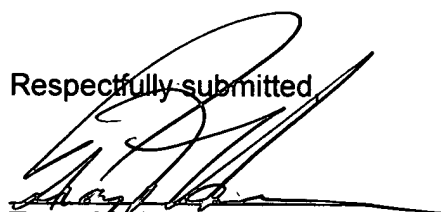
JAPANESE PATENT APPLICATION NO. 2002-197956, FILED July 05, 2002
JAPANESE PATENT APPLICATION NO. 2003-165675, FILED June 10, 2003
PCT APPLICATION NO. PCT/JP2003/008451, FILED July 02, 2003.

In support of this claim, a certified copy of said original foreign application will be filed later.

It is requested that the file of this application be marked to indicate that the requirements of 35 U.S.C. §119 have been fulfilled and that the Patent and Trademark Office kindly acknowledge receipt of these/this document(s).

Please charge any fee deficiency or credit any overpayment with respect to this paper to Apex Juris, pllc., Deposit Account No. 502069.

Respectfully submitted,



Tracy M Heims

Registration No. 53,010

APEX JURIS, pllc
13194 Edgewater Lane Northeast
Seattle, Washington 98125
Tel: 206-664-0314
Fax: 206-664-0329

Rec'd PCT/PTO 30 DEC 2004
PCT/JP03/08451

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

02.07.03

#Y

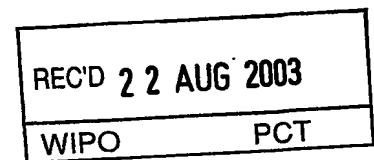
別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日
Date of Application: 2002年 7月 5日

出 願 番 号
Application Number: 特願2002-197956
[ST. 10/C]: [JP2002-197956]

出 願 人
Applicant(s): 嶋崎 康高

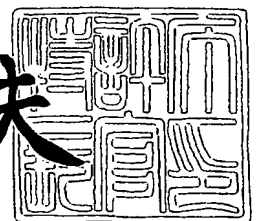


PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

2003年 8月 7日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今 井 康 夫



出証番号 出証特2003-3063262

【書類名】 特許願
【整理番号】 P02067
【あて先】 特許庁長官殿
【国際特許分類】 A23L 1/20
【発明者】

【住所又は居所】 愛知県一宮市大字島村字上老光寺 4 1 番地

【氏名】 嶋崎 康高

【特許出願人】

【識別番号】 390038944

【住所又は居所】 愛知県一宮市大字島村字上老光寺 4 1 番地

【氏名又は名称】 嶋崎 康高

【代理人】

【識別番号】 100098224

【弁理士】

【氏名又は名称】 前田 勸次

【電話番号】 0583-79-2718

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 053626

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【物件名】 委任状 1

【援用の表示】 平成 14 年 6 月 5 日提出の包括委任状提出書に添付のものを援用する。

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 大豆入り粘性食品、豆腐状基本食材、及びそれらの製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、
少なくとも卵及び食用油脂を所定の配合比率で混合してなることを特徴とする大豆入り粘性食品。

【請求項 2】 少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、
卵黄、食用油脂、酸味料、香辛料、及び食塩を所定の配合比率で混合してなることを特徴とする大豆入り粘性食品。

【請求項 3】 少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、
卵白、食用油脂、果汁、及び糖類を所定の配合比率で混合してなることを特徴とする大豆入り粘性食品。

【請求項 4】 大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材であって、
大豆を乾燥して薄皮を剥がし粒状に粉碎した大豆パウダー、並びに水を原料とすることを特徴とする豆腐状基本食材。

【請求項 5】 少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、

前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、

前記豆腐状基本食材に、少なくとも卵及び食用油脂を所定の配合比率で混合するとともに攪拌する攪拌工程と
を有することを特徴とする大豆入り粘性食品の製造方法。

【請求項 6】 少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、

前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、

卵黄、香辛料、及び食塩を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する第一攪拌工程と、

前記第一混合物を攪拌しながら、酸味料を所定の配合比率で混合して第二混合

物を生成する第二攪拌工程と、

前記第二混合物を攪拌しながら、食用油脂を所定の配合比率で少量ずつ混合して半固体状の第三混合物を生成する第三攪拌工程と、

前記豆腐状基本食材に、前記第三混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第四混合物を生成する第四攪拌工程と、

前記第四混合物に、煮沸された酸味料を所定の配合比率で混合するとともに攪拌してマヨネーズ風食品を製造する第五攪拌工程と
を有することを特徴とする大豆入り粘性食品の製造方法。

【請求項 7】 少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、

前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、

卵白、食用油脂、及び果汁を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する第一攪拌工程と、

前記豆腐状基本食材に、前記第一混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第二混合物を生成する第二攪拌工程と、

前記第二混合物を攪拌しながら、糖類を所定の配合比率で混合してヨーグルト風食品を製造する第三攪拌工程と
を有することを特徴とする大豆入り粘性食品の製造方法。

【請求項 8】 大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材の製造方法であって、

大豆を乾燥して薄皮を剥がし粒状に粉碎して大豆パウダーを生成する大豆パウダー生成工程と、

水並びに前記大豆パウダーを用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、

前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と

を有することを特徴とする豆腐状基本食材の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、大豆を原料として用いた大豆入り粘性食品、豆腐状基本食材、及びそれらの製造方法に関するものである。

【0002】**【従来の技術】**

従来より、大豆は、その加工特性において非常に優れた食品原料である。また、近年、大豆に含まれる蛋白質、脂質、食物繊維、糖質、ビタミン、及びミネラル等の多岐にわたる栄養機能及び生体防御機能について情報が集積しつつあり、健康因子の宝庫であることがわかってきた。そのため、生活習慣病や高齢化社会の到来などが重大な社会問題となってきた。そのため、大豆に対する健康食品としての関心が急速に高まってきた。ところで、大豆は、特に日本をはじめとする東アジア近隣諸国において、豆腐などの伝統的な大豆加工食品として日々の食卓に提供されてきた。豆腐は、通常、水浸した大豆を粉碎して豆汁を作り、これを搾り濾過して得た豆乳と、その搾りかすであるおからとに分離した後、豆乳のみを加熱しながら凝固剤を添加して製造している。

【0003】**【発明が解決しようとする課題】**

しかしながら、日本をはじめとする東アジア近隣諸国を除いては、大豆の主な用途は製油であり、その副産物として発生する脱脂大豆は飼料として利用されているにすぎなかった。すなわち、世界的に見た場合、大豆は依然として飼料のイメージが定着しており、大豆蛋白質等を含む大豆加工食品として摂取される量は極めて少なかった。また、大豆加工食品が比較的豊富な日本においてさえも、その多くが単調な食事となりやすいことや、食習慣の西洋化に伴って、特に若い世代を中心に大豆加工食品の摂取量が減少する傾向にあった。

【0004】

加えて、大豆加工食品の多くは、その製造工程において健康に効果のある大豆の成分が除去されてしまう場合があった。上述の豆腐の場合、原料の大豆に含まれる成分のうち、おからに移行した成分は含まれないことになり、大豆の持つ栄養価を十分に発揮しているとは言えなかった。特に食物繊維は、その殆どがおか

らに移行することになる。そのため、豆腐は、近年、脂質代謝改善、大腸ガン予防、糖尿病改善等に効果があるとの認識が高まっている食物繊維を殆ど含有していなかった。また、大豆の配糖体成分として含まれるイソフラボンは、エストロゲン作用、ガン予防、骨粗鬆症予防等に効果があり、同じくサポニンも、脂質代謝改善、抗酸化作用等に効果があるが、これらの配糖体成分は収れん性のある不快味を持つため、これまでは脱胚軸処理方法や、生しぼり加工法等により積極的に減少させる方向で検討されてきた。

【0005】

さらに、大豆加工食品を製造する工程で発生する産業廃棄物の問題もあった。具体的な例として、上述の豆腐製造工程で発生するおからが挙げられる。おからは、大豆の成分が多く残り、栄養価の高い食品であることが認識されていながら、高栄養であるがゆえ短時間で腐敗しやすく悪臭を放つこと、また用途開発の遅れなどから大部分は焼却処理されているのが現状であり、食料資源の有効活用という点から問題があるとともに、その処理に多額の費用がかかるという問題があった。

【0006】

このように大豆は、その有用性に理解が高まっているにもかかわらず、実際の食生活において日常的に摂取しやすい加工食品として提供されているとは言えなかった。また、大豆の成分を多く含有してその栄養価を十分に発揮した状態で提供されていないという問題もあった。そのため、健康で豊かな食生活を送る上で、日常的に摂取可能であるとともに大豆本来の成分を多く含有した調味料やデザートなどが提供され大豆加工食品の選択肢が広がることで、大豆の摂取量が増えることが期待されていた。

【0007】

そこで、本発明は上記の実情を鑑み、大豆本来の成分を多く含有し、食生活を健康で豊かなものにする大豆入り粘性食品、豆腐状基本食材、及びそれらの製造方法の提供を課題とするものである。

【0008】

【課題を解決するための手段】

請求項1の発明にかかる大豆入り粘性食品は、少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、少なくとも卵及び食用油脂を所定の配合比率で混合してなるものである。

【0009】

ここで、豆腐状基本食材とは、少なくとも水並びに大豆を原料としクリーム状を呈するものが好ましい。具体的には、水浸した大豆を粉碎して豆汁を作り、これを搾り濾過して得た大豆液と、その搾りかすであるおからとに分離した後、大豆液に凝固剤を添加してなるものや、あるいは、全脂大豆粉、乾燥豆乳粉、脱脂大豆粉、濃縮大豆蛋白、または分離大豆蛋白等を水に分散させた大豆液に凝固剤を添加してなるものなどが含まれる。さらに、豆腐状基本食材は、上述の方法により得られるものに特に限定されるものではなく、市販のもめん豆腐、絹ごし豆腐、または充填豆腐等をそのまま利用して単に攪拌したものなども含まれる。

【0010】

ここで、上述の豆腐状基本食材を製造する際に用いる凝固剤としては、例えば、塩化マグネシウムを主成分とするにがり、塩化マグネシウム、塩化カルシウム、硫酸マグネシウム、硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン、乳酸カルシウム、または有機酸等を単独または複数組合わせたものを挙げることができる。ただし、取扱い、コスト、及び風味の点からにがりを用いるのが最も好ましい。尚、大豆液に対する使用量は、好ましくは0.01～20質量%程度、より好ましくは0.2～0.7質量%程度であり、その使用量によって大豆液が凝固するまでの時間や、豆腐状基本食材の堅さを調節することができる。

【0011】

ここで、食用油脂としては、例えば、グレープシードオイル、オリーブオイル、パーム油、パーム核油、ヤシ油、菜種油、大豆油、とうもろこし油、コメ油（コメヌカ油）、ヒマワリ油、サフラワー油、胡麻油、並びに綿実油等の植物性油脂と、乳脂肪、牛脂、豚油、並びに魚脂等の動物性油脂とを挙げることができる。

【0012】

ここで、豆腐状基本食材、卵、及び食用油脂の配合比率は、特に限定されるも

のではなく所望する食品に応じて適宜選択して調節することができる。

【0013】

したがって、請求項1の発明の大豆入り粘性食品によれば、卵黄あるいは大豆に含まれるレシチンの乳化機能を利用して、大豆に含まれる成分を含有した豆腐状基本食材、及び卵を水相、食用油脂を油相とする乳化食品が生成されることになる。

【0014】

請求項2の発明にかかる大豆入り粘性食品は、少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、卵黄、食用油脂、酸味料、香辛料、及び食塩を所定の配合比率で混合してなるものである。

【0015】

ここで、酸味料としては、米等の穀物または果実を原料として酢酸発酵させた醸造酢、酢酸を水で薄めて醸造酢を加えた合成酢、またはレモン等の柑橘類から得られた酸味を有する果汁などが挙げられる。また、香辛料としては、例えば、胡椒またはマスタード等を挙げることができる。

【0016】

ここで、豆腐状基本食材、卵黄、食用油脂、酸味料、香辛料、及び食塩の配合比率は、特に限定されるものではなく所望する大豆入り粘性食品に応じて適宜選択して調節することができる。ただし、好ましくは豆腐状基本食材を50～90質量%程度及び食用油脂を0.01～40質量%程度、より好ましくは豆腐状基本食材を60～90質量%程度及び食用油脂を0.01～30質量%程度、最も好ましくは豆腐状基本食材を70～90質量%程度及び食用油脂を0.01～20質量%程度含有するものであり、豆腐状基本食材の配合比率が高いほど、大豆入り粘性食品に大豆本来の成分が多く含まれることになる。

【0017】

したがって、請求項2の発明の大豆入り粘性食品によれば、卵黄あるいは大豆に含まれるレシチンの乳化機能を利用して、大豆に含まれる成分を含有した豆腐状基本食材、卵黄、酸味料、香辛料、及び食塩を水相、食用油脂を油相とするマヨネーズ風食品が生成されることになる。また、豆腐状基本食材が配合比率の最

も高い主成分となるとともに、食用油脂の配合比率が比較的低く抑えられたマヨネーズ風食品が生成されることになる。

【0018】

尚、本明細書において、「マヨネーズ風食品」とは、日本農林規格に定めるところの「マヨネーズ」に、風味、外観、及び使用目的が類以する食品のことである。日本農林規格に定めるところの「マヨネーズ」とは、半固体状ドレッシングのうち、油脂が65質量%以上であり、卵黄または全卵を使用し、かつ必須原材料（食用植物油脂、食酢）、卵黄、卵白、蛋白加水分解物、食塩、糖類、香辛料、調味料（アミノ酸等）、および酸味料以外の原材料を使用していないものを言う。

【0019】

請求項3の発明にかかる大豆入り粘性食品は、少なくとも水並びに大豆を原料とする豆腐状基本食材に、卵白、食用油脂、果汁、及び糖類を所定の配合比率で混合してなるものである。

【0020】

ここで、果汁としては、例えば、レモン等の柑橘類から得られる汁を挙げることができる。また、糖類としては、例えば、砂糖、ブドウ糖、または果糖などを挙げることができる。

【0021】

ここで、豆腐状基本食材、卵白、食用油脂、果汁、及び糖類の配合比率は、特に限定されるものではなく所望する大豆入り粘性食品に応じて適宜選択して調節することができる。ただし、好ましくは豆腐状基本食材を50～90質量%程度及び食用油脂を0.01～40質量%程度、より好ましくは豆腐状基本食材を60～90質量%程度及び食用油脂を0.01～30質量%程度、最も好ましくは豆腐状基本食材を70～90質量%程度及び食用油脂を0.01～20質量%程度含有するものであり、豆腐状基本食材の配合比率が高いほど、大豆入り粘性食品に大豆本来の成分が多く含まれることになる。

【0022】

したがって、請求項3の発明の大豆入り粘性食品によれば、大豆に含まれるレ

シチンの乳化機能を利用して、大豆に含まれる成分を含有した豆腐状基本食材、卵白、果汁、及び糖類を水相、食用油脂を油相とするヨーグルト風食品が生成されることになる。また、豆腐状基本食材が配合比率の最も高い主成分となるとともに、食用油脂の配合比率が比較的低く抑えられたヨーグルト風食品が生成されることになる。尚、本明細書において、「ヨーグルト風食品」とは、牛乳等を乳酸菌で発酵させた「ヨーグルト」に、風味、外観、及び使用目的が類以する食品である。

【0023】

請求項4の発明にかかる豆腐状基本食材は、大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材であって、大豆を乾燥して薄皮を剥がし粒状に粉碎した大豆パウダー、並びに水を原料とするものである。

【0024】

ここで、大豆パウダーとは、その原料である大豆と成分的にほぼ同等で、特に脂質も含みながらも安定性に優れているものが好ましい。また、大豆パウダーの粒の大きさは、特に限定されるものではないが1～100 μ 程度が好ましく、より好ましくは10～20 μ 程度である。

【0025】

ここで、豆腐状基本食材とは、水並びに大豆パウダーを原料とし、大豆パウダーを水に攪拌した大豆液に凝固剤を添加しておからを出すことなく生成されたものである。尚、このようにして製造される豆腐状基本食材は、原料として用いる水及び大豆パウダーの配合比率を調節することにより、大豆液の固形分濃度を調節することが可能で、得られる豆腐状基本食材の性質を如何様にもコントロールすることが可能である。具体的には、原料として使用する水と大豆パウダーとの質量比は好ましくは10/1～2/1程度、より好ましくは8/1～4/1程度、最も好ましくは6/1程度である。

【0026】

したがって、請求項4の発明の豆腐状基本食材によれば、様々な大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材に、大豆と同等の成分が微量成分まで除去されることなく含有されることになる。詳しくは、大豆に含まれる蛋白質、脂質、食

物繊維、糖質、ビタミン、及びミネラル等を余すところなく含有した豆腐状基本食材が得られる。尚、この豆腐状基本食材の用途としては、マヨネーズ風食品またはヨーグルト風食品の他にも、例えば、豆腐状基本食材に多種の香辛料を配合したカレー粉等を所定の配合比率で混合してなるカレー風食品などを挙げることができる。

【0027】

請求項5の発明にかかる大豆入り粘性食品の製造方法は、少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、前記豆腐状基本食材に、少なくとも卵及び食用油脂を所定の配合比率で混合するとともに攪拌する攪拌工程とを有するものである。

【0028】

したがって、請求項5の発明の大豆入り粘性食品の製造方法によれば、先ず、少なくとも水並びに大豆から大豆蛋白質等を含有する大豆液を生成する。具体的には、水浸した大豆を粉碎して豆汁を作り、これを搾り濾過して大豆液を生成したり、あるいは、全脂大豆粉、乾燥豆乳粉、脱脂大豆粉、濃縮大豆蛋白、または分離大豆蛋白等を水に分散させて大豆液を生成する。次に、得られた大豆液に凝固剤を添加して豆腐状基本食材を生成する。具体的には、大豆液に凝固剤を添加して、凝固物を型枠に入れて圧力をかけて豆汁をしぼり、十分に固まったら、型枠から取り出して豆腐状基本食材を生成したり、大豆液と凝固剤とを型枠に一緒に注ぎ込んで充填し、これを保温して豆腐状基本食材を生成する。さらに、得られた豆腐状基本食材に、少なくとも卵及び食用油脂を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して、卵黄あるいは大豆に含まれるレシチンの乳化機能を利用し、豆腐状基本食材及び卵を水相、食用油脂を油相とする乳化食品を製造する。

【0029】

請求項6の発明にかかる大豆入り粘性食品の製造方法は、少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、卵黄、香辛料、及び食塩を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する第一攪拌

工程と、前記第一混合物を攪拌しながら、酸味料を所定の配合比率で混合して第二混合物を生成する第二攪拌工程と、前記第二混合物を攪拌しながら、食用油脂を所定の配合比率で少量ずつ混合して半固体状の第三混合物を生成する第三攪拌工程と、前記豆腐状基本食材に、前記第三混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第四混合物を生成する第四攪拌工程と、前記第四混合物に、煮沸された酸味料を所定の配合比率で混合するとともに攪拌してマヨネーズ風食品を製造する第五攪拌工程とを有するものである。

【0030】

したがって、請求項6の発明の大豆入り粘性食品の製造方法によれば、先ず、少なくとも水並びに大豆から大豆蛋白質等を含有する大豆液を生成し、その大豆液に凝固剤を加えて豆腐状基本食材を生成する。そして、卵黄、香辛料、及び食塩を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する。また、第一混合物を攪拌しながら酸味料を所定の配合比率で混合して第二混合物を生成する。また、第二混合物を攪拌しながら、食用油脂を所定の配合比率で少量ずつ混合して半固体状の第三混合物を生成する。また、豆腐状基本食材に、第三混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して、卵黄あるいは大豆に含まれるレシチンの乳化機能を利用し、豆腐状基本食材、卵黄、香辛料、酸味料、及び食塩を水相、食用油脂を油相とする第四混合物を生成する。さらに、第四混合物に、煮沸された酸味料を所定の配合比率で混合するとともに攪拌してマヨネーズ風食品を製造する。

【0031】

請求項7の発明にかかる大豆入り粘性食品の製造方法は、少なくとも水並びに大豆を用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程と、卵白、食用油脂、及び果汁を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する第一攪拌工程と、前記豆腐状基本食材に、前記第一混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第二混合物を生成する第二攪拌工程と、前記第二混合物を攪拌しながら、糖類を所定の配合比率で混合してヨーグルト風食品を製造する第三攪拌工程とを有するものである。

【0032】

したがって、請求項7の発明の大豆入り粘性食品の製造方法によれば、まず、水並びに大豆を用いて大豆蛋白質等を含有する大豆液を生成し、その大豆液に凝固剤を加えて豆腐状基本食材を生成する。そして、卵白、食用油脂、及び果汁を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して第一混合物を生成する。また、豆腐状基本食材に、第一混合物を所定の配合比率で混合するとともに攪拌して、大豆に含まれるレシチンの乳化機能を利用し、豆腐状基本食材、卵白、及び果汁を水相、食用油脂を油相とする第二混合物を生成する。さらに、第二混合物を攪拌しながら糖類を所定の配合比率で混合してヨーグルト風食品を生成する。

【0033】

請求項8の発明にかかる豆腐状基本食材の製造方法は、大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材の製造方法であって、大豆を乾燥して薄皮を剥がし粒状に粉碎して大豆パウダーを生成する大豆パウダー生成工程と、水並びに前記大豆パウダーを用いて大豆液を生成する大豆液生成工程と、前記大豆液に凝固剤を加えて凝固させ豆腐状基本食材を生成する基本食材生成工程とを有するものである。

【0034】

したがって、請求項8の発明の豆腐状基本食材の製造方法によれば、まず、大豆を乾燥して薄皮を剥がし粉碎して、成分的に大豆とほぼ同等の大豆パウダーを生成する。この際、粉碎による温度上昇が見られ、大豆に含まれる成分の劣化、及び黄変が起きるが、冷たい気流を発生させることにより変性を抑えることができる。次に、水並びに大豆パウダーを所定の配合比率で混合するとともに攪拌して大豆液を生成する。これにより、大豆に含まれる蛋白質、脂質、食物繊維、糖質、ビタミン、及びミネラル等を余すところなく含有した大豆液を得ることが可能となるとともに、産業廃棄物であるおからが工程上発生しないことになる。さらに、その大豆液に凝固剤を加えて凝固させ、大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材を生成する。具体的にその一例を示すと、大豆液を70～90℃程度で3～10分間程度、好ましくは約80℃で約8分間ねかせて、さらに90～110℃程度で3～10分間程度、好ましくは約102℃で約5分間加熱する。

そして、加熱した大豆液をジャケットなどを利用し30～70℃程度、好ましくは約50℃まで冷却する。さらに、冷却した大豆液を急速冷却器などを利用し5～10℃程度、好ましくは約8℃位に冷却する。次に、大豆液に凝固剤を加えて凝固させ、凝固したものを60～100℃程度で30～60分間程度、好ましくは約80℃で約50分間ボイルする。また、ボイルしたものを冷却槽などを利用し30～90分間程度、好ましくは約60分間冷却して豆腐状基本食材を生成する。

【0035】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品について、図1乃至図4に基づき説明する。図1及び図2は本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材の製造方法を示す説明図である。図3乃至図4は本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図である。本実施形態の大豆入り粘性食品1は、水並びに大豆パウダー2を用いて作られた大豆液3に凝固剤4を添加して凝固した豆腐状基本食材5に、卵黄6、グレープシードオイル7、ワインビネガー8、胡椒9、マスタード10、及び食塩11を所定の配合比率で混合してなるものである。また、大豆入り粘性食品1は、日本農林規格に定めるところのマヨネーズに、風味、外観、及び使用目的が類以するマヨネーズ風食品である。

【0036】

大豆液3は、図1に示すように、大豆12を乾燥して薄皮を剥がし10～20μ程度の粒状に粉碎した大豆パウダー2を原料として用いており、少なくとも大豆12に含まれる蛋白質またはその加水分解物を含有する液であればよい。すなわち、大豆12を乾燥して薄皮を剥がしてから粉碎した大豆パウダー2と水を混合して、これを煮沸して得た豆乳をはじめ、全脂大豆粉、乾燥豆乳粉、脱脂大豆粉、濃縮大豆蛋白、または分離大豆蛋白などを水に分散させた豆乳に類似する液を使用することもできる。尚、本実施形態の大豆液3では、原料である大豆12から大豆に含まれる蛋白質、脂質、食物繊維、糖質、ビタミン、及びミネラル等の成分を除去することなく大豆パウダー2を加工しているため、食物繊維、リン

脂質であるレシチン、配糖体成分であるイソフラボン及びサポニン等も含有している。また、原料として使用する水と大豆パウダー 2 との質量比は好ましくは 10/1~2/1 程度、より好ましく 8/1~4/1 程度、最も好ましくは 6/1 程度である。

【0037】

凝固剤 4 は、例えば、塩化マグネシウムを主成分とするにがり、塩化マグネシウム、塩化カルシウム、硫酸マグネシウム、硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン、乳酸カルシウム、または有機酸等を単独または複数組合わせたものを利用することができる。ただし、取扱い、コスト、及び風味の点からにがりを用いるのが最も好ましい。尚、大豆液 3 に対する使用量は、0.01~20 質量%、好ましくは 0.2~0.7 質量%であり、その使用量によって大豆液 3 が凝固するまでの時間や、豆腐状基本食材 5 の堅さを調節することができる。

【0038】

豆腐状基本食材 5 は、前述の大豆液 3 を凝固剤 4 によって凝固させたもので、大豆入り粘性食品 1 の基本食材として用いる。尚、大豆液 3 の固形分濃度を調節し、豆腐状基本食材 5 を型枠に流し込むことにより絹ごし豆腐状に仕上げることもできる。グレープシードオイル 7 は、グレープの種子から抽出した油である。また、ワインビネガー 8 は、葡萄酒、または葡萄果汁をアルコール発酵させたものに酢酸菌を植えて作った果実酢で、抗菌性を持つだけでなく、食欲を増進させる効果がある。ここで、グレープシードオイル 7 が本発明の食用油脂に相当し、ワインビネガー 8 が本発明の酸味料に相当し、胡椒 9 及びマスタード 10 が本発明の香辛料に相当する。尚、食用油脂としては、グレープシードオイル 7 のほかに、例えば、オリーブオイル、パーム油、パーム核油、ヤシ油、菜種油、大豆油、とうもろこし油、コメ油（コメヌカ油）、ヒマワリ油、サフラワー油、胡麻油、並びに綿実油等の植物性油脂と、乳脂肪、牛脂、豚油、並びに魚脂等の動物性油脂とを利用することもできる。また、酸味料としては、ワインビネガー 8 に特に限定されることはなく、米などの穀物、または果実を原料として酢酸発酵させた各種の醸造酢、酢酸を水で薄めて醸造酢を加えた各種の合成酢、レモン等の柑橘類から得られた酸味を有する果汁等を利用することができる。

【0039】

尚、豆腐状基本食材5、卵黄6、グレープシードオイル7、ワインビネガー8、胡椒9、マスタード10、及び食塩11の配合比率は、特に限定されるものではなく所望する大豆入り粘性食品1に応じて適宜選択して調節することができる。ただし、好ましくは豆腐状基本食材5を50～90質量%程度及びグレープシードオイル7を0.01～40質量%程度、より好ましくは豆腐状基本食材5を60～90質量%程度及びグレープシードオイル7を0.01～30質量%程度、最も好ましくは豆腐状基本食材5を70～90質量%程度及びグレープシードオイル7を0.01～20質量%程度含有するものであり、豆腐状基本食材5の配合比率が高いほど、大豆入り粘性食品1に大豆本来の健康によい効果のある成分が多く含まれることになる。

【0040】

次に、第一実施形態の大豆入り粘性食品1をつくるための豆腐状基本食材5の製造方法について、図2に基づき説明する。まず、大豆12を乾燥して薄皮を剥がし、粉碎機により1～100 μ 程度、好ましくは10～20 μ 程度の粒状に粉碎して大豆パウダー2を生成する（ステップS1）。この際、粉碎による温度上昇が見られ、大豆12に含まれる成分の劣化、及び黄変が起きるが、冷たい気流を発生させることにより変性を抑えることができる。次に、生成した大豆パウダー2を約12kg、及び水を約72リットル混合するとともに攪拌して大豆液3を生成する（ステップS2）。そして、生成した大豆液3を釜に移し、70～90℃程度で3～10分間程度、好ましくは約80℃で約8分間ねかせて、さらに90～110℃程度で3～10分間程度、好ましくは約102℃で約5分間釜煮する（ステップS3）。また、釜煮した大豆液3を、内部に冷水が通って冷却するジャケットにて30～70℃程度、好ましくは約50℃まで冷却する（ステップS4）。また、冷却した大豆液3を、急速冷却器にて5～10℃程度、好ましくは約8℃位に冷却する（ステップS5）。

【0041】

さらに、大豆液3を15リットル程度にそれぞれ分けて、凝固剤4を加え攪拌する（ステップS6）。尚、使用する凝固剤4の量は、大豆液3が1リットルに

対し 3. 3 g / 希釈水 5. 5 c c であることが好ましい。また、凝固剤 4 を加えて攪拌したものを 60 ~ 100 °C 程度で 30 ~ 60 分間程度、好ましくは約 80 °C で約 50 分間ボイルする (ステップ S 7)。また、ボイルしたものを冷却槽にて 30 ~ 90 分間程度、好ましくは約 60 分間冷却して豆腐状基本食材 5 を生成する (ステップ S 8)。これにより、約 84 k g 相当の豆腐状基本食材 5 が製造されることになる。ここで、ステップ S 1 が本発明の大豆パウダー生成工程に相当し、ステップ S 2 乃至ステップ S 5 が本発明の大豆液生成工程に相当し、ステップ S 6 乃至ステップ S 8 が本発明の基本食材生成工程に相当する。

【0042】

続いて、大豆入り粘性食品 1 の製造方法について、図 3 及び図 4 に基づき説明する。まず、図 3 (a) に示すように、卵黄 6 を卵 1 個分、胡椒 9 を少々、マスタード 10 を約 5 c c (小さじ 1 杯)、及び食塩 11 を約 2. 5 c c (小さじ 1 / 2 杯) を混合するとともによく攪拌して第一混合物 13 を生成する (ステップ S 9)。また、図 3 (b) に示すように、第一混合物 13 を攪拌しながら、ワインビネガー 8 を約 15 c c (大さじ 1 杯) 混合して第二混合物 14 を生成する (ステップ S 10)。また、図 3 (c) に示すように、第二混合物 14 を攪拌しながら、グレープシードオイル 7 を約 50 c c 少量ずつ混合して半固体状の第三混合物 15 を生成する (ステップ S 11)。尚、グレープシードオイル 7 の使用量は約 50 c c 以下でもよい。そして、図 3 (d) に示すように、豆腐状基本食材 5 約 300 g に、第三混合物 15 を混合するとともに攪拌して第四混合物 16 を生成する (ステップ S 12)。また、図 3 (e) に示すように、第四混合物 16 に、煮沸されたワインビネガー 8 を約 15 c c (大さじ 1 杯) 混合するとともに攪拌して、図 3 (f) に示す大豆入り粘性食品 1 を製造する (ステップ S 13)。

【0043】

このように製造された大豆入り粘性食品 1 は、卵黄 6 あるいは大豆 12 に含まれるレシチンの乳化機能を利用して、大豆 12 に含まれる成分を含有した豆腐状基本食材 5、卵黄 6、ワインビネガー 8、胡椒 9、マスタード 10、及び食塩 11 を水相、グレープシードオイル 7 を油相とする乳化食品であるマヨネーズ風食

品になる。

【0044】

ここで、ステップS9乃至ステップS13が本発明の請求項5における攪拌工程に相当するとともに、ステップS9が本発明の請求項6における第一攪拌工程に相当し、ステップS10が本発明の請求項6における第二攪拌工程に相当し、ステップS11が本発明の請求項6における第三攪拌工程に相当し、ステップS12が本発明の請求項6における第四攪拌工程に相当し、ステップS13が本発明の請求項6における第五攪拌工程に相当する。

【0045】

このように、第一実施形態の大豆入り粘性食品1では、豆腐状基本食材5が配合比率の最も高い主成分となるとともに、グレープシードオイル7の配合比率が低く抑えられたマヨネーズ風食品が生成される。一般的なマヨネーズは、食用油脂を65%～80%と非常に高い比率で含むとともに卵黄を含有するため、高カロリー及び高コレステロールな食品として一部には敬遠される向きもある。その場合と比較すると、本実施形態の大豆入り粘性食品1は、グレープシードオイル7の配合比率を低く抑え、代わりに豆腐状基本食材5を主成分とすることで、非常に低カロリーな食品となるとともに、大豆12に含まれる蛋白質、リノール酸、及びレシチン等によりコレステロール低下作用もあるため、健康に気を使う人達でも抵抗なく調味料として利用することができる。

【0046】

また、第一実施形態の大豆入り粘性食品1では、原料である大豆12の健康に効果のある成分を余す所なく大豆液3に取り込むとともに、様々な食品の調味料として利用できるマヨネーズ風食品に加工したので、食生活を健康で豊かなものにすることができる。詳しくは、大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物には、コレステロール低下作用、ガン予防、肥満防止、老化防止等に効果がある。また、食物繊維には、脂質代謝改善、大腸がん予防、糖尿病改善等に効果がある。また、オリゴ糖には腸内のビフィズス菌を増やし、腸を改善する効果がある。また、レシチンには循環器疾患改善、脳神経系改善、コレステロール低下作用に効果がある。イソフラボンは、エストロゲン作用、ガン予防、骨粗鬆症予防等に

効果がある。またサポニンは、脂質代謝改善、抗酸化作用等に効果がある。

【0047】

さらに、第一実施形態の大豆入り粘性食品 1 では、大豆 12 を乾燥して薄皮を剥がし粒状に粉碎した大豆パウダー 2、並びに水を原料として利用しているため、産業廃棄物であるおからを全く発生させることなく豆腐状基本食材 5 が生成される。したがって、大豆 12 に含まれる健康に効果のある成分をすべて無駄にすることなく食料資源として有効に活用することができる。また、おからの処理費用を抑えることができるとともに環境にも害を与えることなく製造できる。

【0048】

続いて、本発明の第二実施形態である大豆入り粘性食品について、図 5 及び図 6 に基づき説明する。図 5 及び図 6 は本発明の第二実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図である。本実施形態の大豆入り食品 20 は、水並びに大豆パウダー 2 を用いて作られた大豆液 3 に凝固剤 4 を添加して凝固した豆腐状基本食材 5 に、卵白 21、グレープシードオイル 7、レモン汁 22、及び砂糖 23 を所定の配合比率で混合してなるものである。また、牛乳等を乳酸菌で発酵させたヨーグルトに、風味、外観、及び使用目的が類似する食品である。尚、第一実施形態の大豆入り粘性食品 1 と同じ構成については、同じ番号を付し詳細な説明を省略する。

【0049】

レモン汁 22 は、芳香が高くクエン酸、ビタミン C を含み大豆入り粘性食品 20 に香味を添えている。砂糖 23 は、サトウキビ、サトウダイコンなどから製し、大豆入り粘性食品 20 に甘味を添えている。ここで、レモン汁 22 が本発明の果汁に相当し、砂糖 23 が本発明の糖類に相当する。尚、果汁は、レモン汁 22 に特に限定されるものではなく、柑橘類から得られる果汁であればよい。また、糖類は、砂糖 23 に特に限定されるものではなく、その加水分解物であるブドウ糖や果糖などでもよい。

【0050】

尚、豆腐状基本食材 5、卵白 21、グレープシードオイル 7、レモン汁 22、及び砂糖 23 の配合比率は、特に限定されるものではなく所望する大豆入り粘性

食品 20 に応じて適宜選択して調節することができる。ただし、好ましくは豆腐状基本食材 5 を 50～90 質量%程度及びグレープシードオイル 7 を 0.01～40 質量%程度、より好ましくは豆腐状基本食材 5 を 60～90 質量%程度及びグレープシードオイル 7 を 0.01～30 質量%程度、最も好ましくは豆腐状基本食材 5 を 70～90 質量%程度及びグレープシードオイル 7 を 0.01～20 質量%程度含有するものであり、豆腐状基本食材 5 の配合比率が高いほど、大豆入り粘性食品 20 に大豆本来の健康によい効果のある成分が多く含まれることになる。

【0051】

次に、第二実施形態の大豆入り粘性食品 20 の製造方法について、図 5 及び図 6 に基づいて説明する。まず、図 5 (a) に示すように、卵白 21 を卵 1 個分、グレープシードオイル 7 を約 50 cc、及びレモン汁 22 を約 30 cc (大さじ 2 杯分) 混合するとともによく攪拌して第一混合物 24 を生成する (ステップ T1)。また、図 5 (b) に示すように、豆腐状基本食材 5 約 300 g に、第一混合物 24 を混合するとともに攪拌して第二混合物 25 を生成する (ステップ T2)。また、図 5 (c) に示すように、第二混合物 25 を攪拌しながら、砂糖 23 を約 2.5 cc (小さじ 1/2 杯分) 混合して、図 5 (d) に示す大豆入り粘性食品 20 を製造する (ステップ T3)。

【0052】

このように製造された大豆入り粘性食品 20 は、大豆 12 に含まれるレシチンの乳化機能を利用して、大豆に含まれる成分を含有した豆腐状基本食材 5、卵白 21、レモン汁 22、及び砂糖 23 を水相、グレープシードオイル 7 を油相とする乳化物であるヨーグルト風食品になる。

【0053】

ここで、ステップ T1 乃至ステップ T3 が本発明の請求項 5 における攪拌工程に相当するとともに、ステップ T1 が本発明の請求項 7 における第一攪拌工程に相当し、ステップ T2 が本発明の請求項 7 における第二攪拌工程に相当し、ステップ T3 が本発明の請求項 7 における第三攪拌工程に相当する。

【0054】

このように、第二実施形態の大豆入り粘性食品 20 では、原料である大豆 12 の健康に効果のある成分を余す所なく大豆液 3 に取り込むとともに、デザートとして食せるヨーグルト風食品に加工したので、食生活を健康で豊かなものにすることができる。

【0055】

また、第二実施形態の大豆入り粘性食品 20 では、豆腐状基本食材 5 を主成分とするヨーグルト風食品が生成される。一般的なヨーグルトは、牛乳、羊乳、または山羊乳等の動物乳を主な原料としており、それを乳酸菌発酵した半固体状の粘性食品である。すなわち、ヨーグルトの製造方法は、動物乳に乳酸菌を添加し、動物乳に含まれる乳糖から乳酸を生成する発酵工程を少なくとも有している。また、原料として用いられている牛乳、羊乳、または山羊乳等の動物乳に脂質を比較的多く含むため、カロリー及びコレステロールが比較的高い食品として前述のマヨネーズと同様の問題を有している。その場合と比較して、本実施形態の大豆入り粘性食品 20 は、発酵工程を有しないので比較的手軽に製造できるとともに、豆腐状基本食材 5 を主成分とすることで、非常に低カロリーな食品となるとともに、大豆 12 に含まれる蛋白質、リノール酸、及びレシチン等によりコレステロール低下作用もあるため、健康に気を使う人達でも抵抗なくデザートとして食することができる。

【0056】

以上、本発明について好適な二つの実施形態を挙げて説明したが、本発明はこれらの実施形態に限定されるものではなく、以下に示すように、本発明の要旨を逸脱しない範囲において、種々の改良及び設計の変更が可能である。

【0057】

すなわち、第一及び第二実施形態の大豆入り粘性食品 1, 20 では、豆腐状基本食材 5 の原料である大豆液 3 を、大豆蛋白質のほかに、大豆に含まれる脂質、食物繊維、糖質、ビタミン、及びミネラル等の成分も除去することなく加工しているが、これに特に限定されるものではなく、少なくとも大豆蛋白質またはその加水分解物が含まれている液であればよい。

【0058】

また、第一及び第二実施形態の大豆入り粘性食品 1, 20 では、水並びに大豆パウダー 2 を用いて豆腐状基本食材 5 を製造したものを示したが、これに特に限定されるものではなく、市販のもめん豆腐、絹ごし豆腐、または充填豆腐などの各種の豆腐を利用して製造することもできる。

【0059】

また、第一及び第二実施形態の大豆入り粘性食品 1, 20 では、大豆液 3 を凝固剤 4 により凝固させ豆腐状基本食材 5 を製造してから、卵やグレープシードオイル 7 等の各種の食材を混合するとともに攪拌して製造したものを示したが、これに特に限定されるものではなく、大豆液 3 と各種の食材とを混合するとともに攪拌した後に、凝固剤 4 を加えて凝固させて製造することもできる。

【0060】

さらに、第一実施形態の大豆入り粘性食品 1 では卵黄 6 を使用し、第二実施形態の大豆入り粘性食品 20 では、卵白 21 を使用したものを示したが、これに特に限定されるものではなく、全卵を使用して大豆入り粘性食品を製造することもできる。

【0061】

【発明の効果】

以上のように、請求項 1 の発明の大豆入り粘性食品は、少なくとも大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物等を含有するため、コレステロール低下作用、ガン予防、肥満防止、老化防止等に効果があり、食生活を健康で豊かなものにすることができる。

【0062】

請求項 2 の発明の大豆入り粘性食品は、食用油脂の配合比率を低く抑え、豆腐状基本食材を主成分とすることで、非常に低カロリーな食品となるとともに、大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物等によりコレステロール低下作用もあるため、健康に気を使う人達でも抵抗なく様々な食品の調味料として利用することができ、食生活を健康で豊かなものにすることができる。

【0063】

請求項 3 の発明の大豆入り粘性食品は、食用油脂の配合比率を低く抑え、豆腐

状基本食材を主成分とすることで、非常に低カロリーな食品となるとともに、大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物等によりコレステロール低下作用もあるため、健康に気を使う人達でも抵抗なくデザートとして食することができ、食生活を健康で豊かなものにすることができる。

【0064】

請求項4の発明の豆腐状基本食材は、大豆入り粘性食品に、健康上効果のある大豆の成分が余すところなく含有されることになり、食生活を健康で豊かなものにすることができる。例えば、食物繊維は、脂質代謝改善、大腸がん予防、糖尿病改善等に効果がある。オリゴ糖は、腸内のビフィズス菌を増やし、腸を改善する効果がある。レシチンは、循環器疾患改善、脳神経系改善、コレステロール低下作用に効果がある。イソフラボンは、エストロゲン作用、ガン予防、骨粗鬆症予防等に効果がある。サポニンは、脂質代謝改善、抗酸化作用等に効果がある。また、おからが発生しないため、原料である大豆を無駄にすることなく食料資源として有効に活用することができる。

【0065】

請求項5の発明の大豆入り粘性食品の製造方法は、大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物等を含むため、コレステロール低下作用、ガン予防、肥満防止、老化防止等に効果がある食品を製造することができる。

【0066】

請求項6の発明の大豆入り粘性食品の製造方法は、食用油脂の配合比率を低く抑え、代わりに豆腐状基本食材を主成分とすることで、非常に低カロリーな食品となるとともに、大豆に含まれる蛋白質またはその加水分解物等によりコレステロール低下作用もあるため、健康に気を使う人達でも抵抗なく様々な食品の調味料として利用することができるマヨネーズ風食品を製造することができる。

【0067】

請求項7の発明の大豆入り粘性食品の製造方法は、従来の動物乳に乳酸菌を添加し、動物乳に含まれる乳糖から乳酸を生成する発酵工程を有するヨーグルトの製造方法よりも比較的手軽に製造することができる。

【0068】

請求項 8 の発明の豆腐状基本食材の製造方法は、健康上効果のある大豆の成分が余すところなく含有され、大豆入り粘性食品の原料として利用できる基本食材を製造することができる。また、産業廃棄物であるおからが全く発生しないため、おからの処理費用を抑えることができるとともに、環境にも害を与えることなく製造できる。

【図面の簡単な説明】

【図 1】

本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材の製造方法を示す説明図である。

【図 2】

本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品を作るための豆腐状基本食材の製造方法を示す説明図である。

【図 3】

本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図であり、（a）は第一攪拌工程を示す説明図、（b）は第二攪拌工程を示す説明図、（c）は第三攪拌工程を示す説明図、（d）は第四攪拌工程を示す説明図、（e）は第五攪拌工程を示す説明図、（f）は大豆入り粘性食品を示す説明図である。

【図 4】

本発明の第一実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図である。

【図 5】

本発明の第二実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図であり、（a）は第一攪拌工程を示す説明図、（b）は第二攪拌工程を示す説明図、（c）は第三攪拌工程を示す説明図、（d）は大豆入り粘性食品を示す説明図である。

【図 6】

本発明の第二実施形態である大豆入り粘性食品の製造方法を示す説明図である。

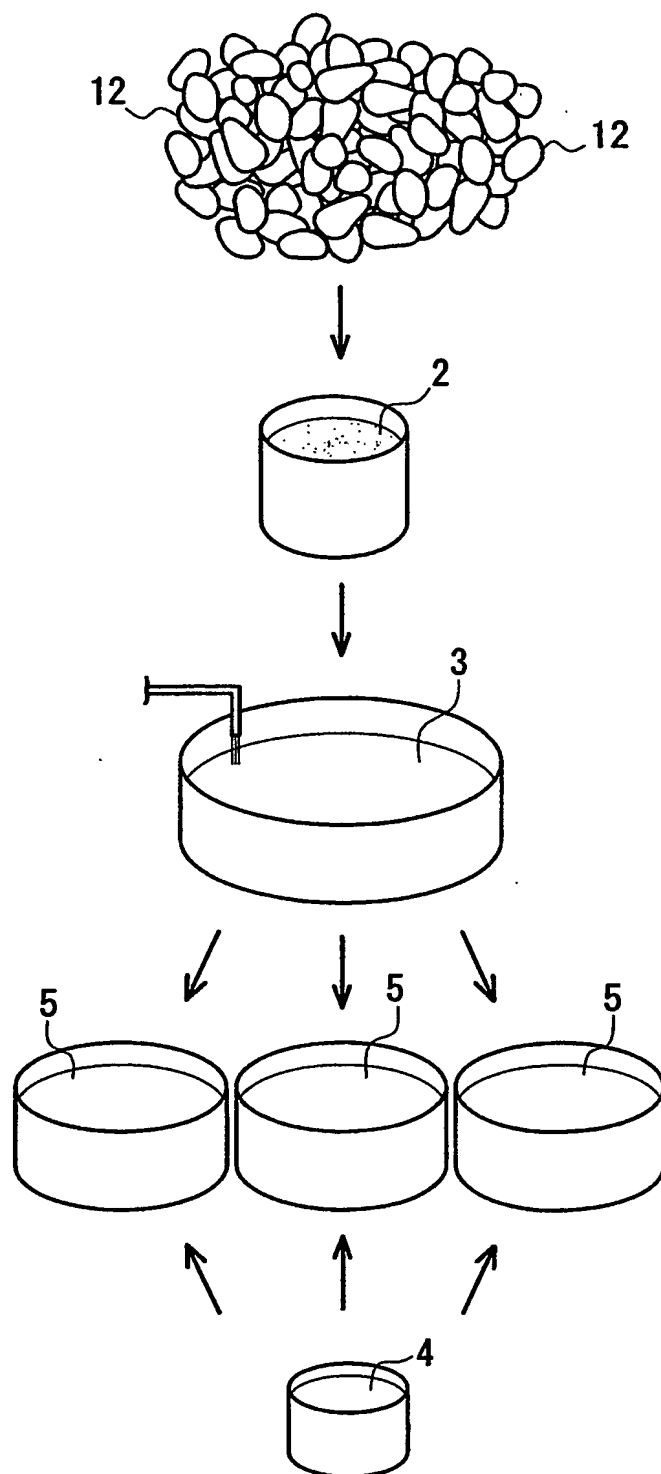
【符号の説明】

- 1, 20 大豆入り粘性食品
- 2 大豆パウダー
- 3 大豆液
- 4 凝固剤
- 5 豆腐状基本食材
- 6 卵黄
- 7 グレープシードオイル（食用油脂）
- 8 ワインビネガー（酸味料）
- 9 胡椒（香辛料）
- 10 マスタード（香辛料）
- 11 食塩
- 12 大豆
- 13 第一混合物
- 14 第二混合物
- 15 第三混合物
- 16 第四混合物
- 21 卵白
- 22 レモン汁（果汁）
- 23 砂糖（糖類）
- 24 第一混合物
- 25 第二混合物

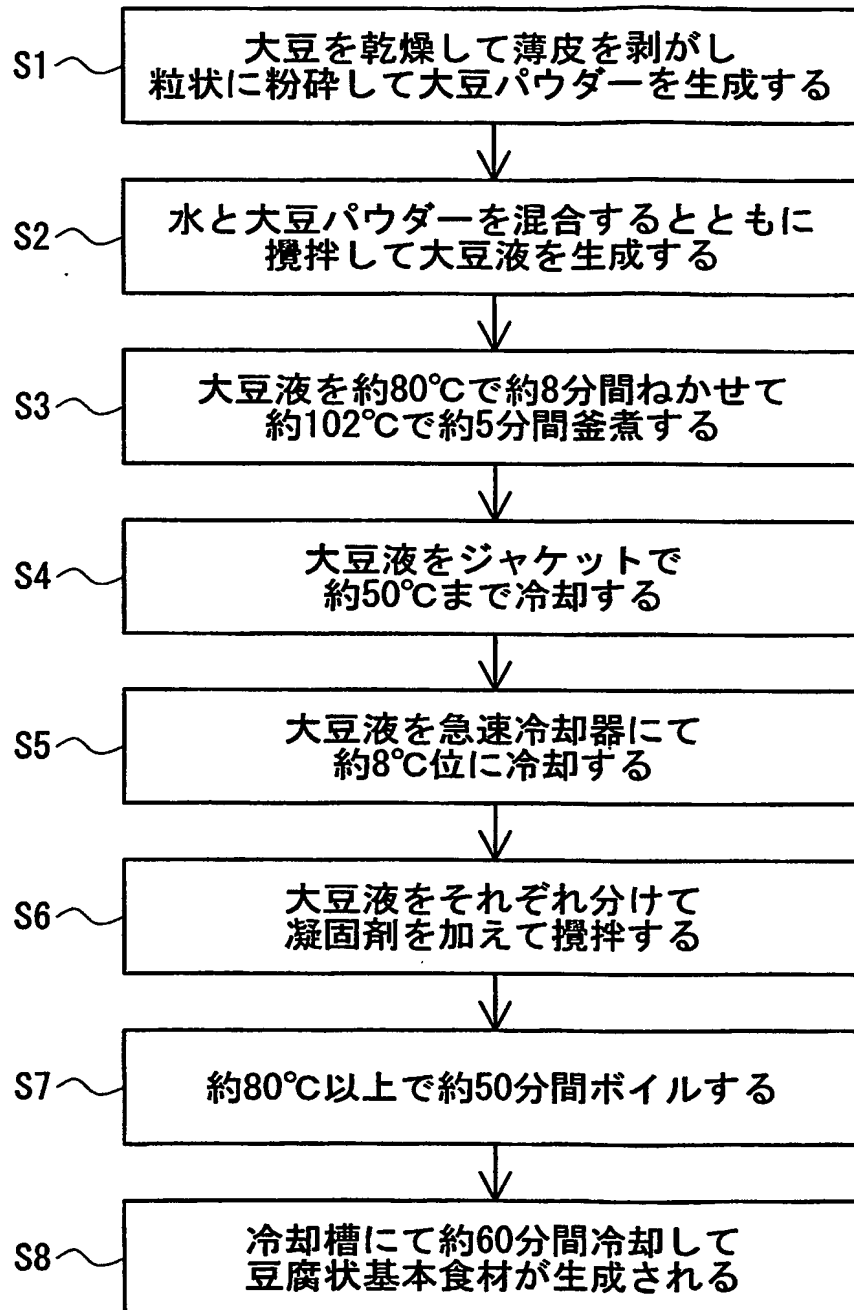
【書類名】

図面

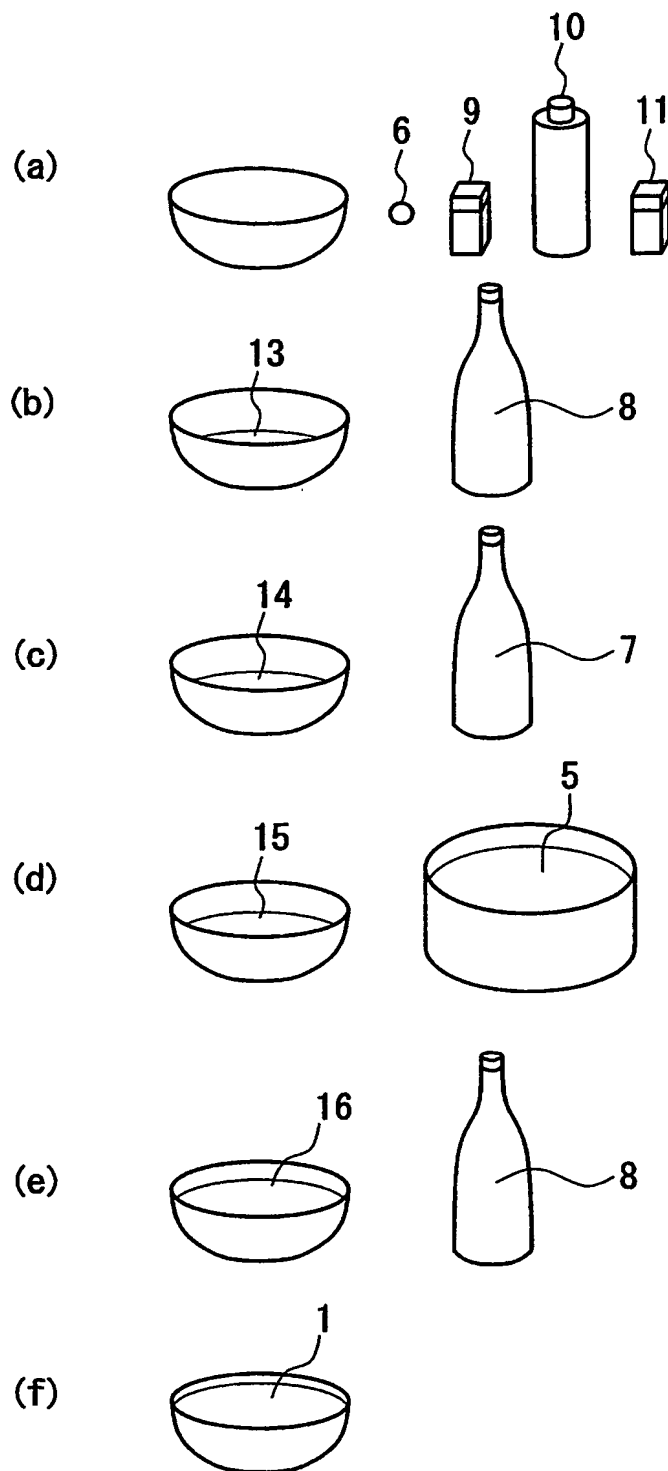
【図 1】



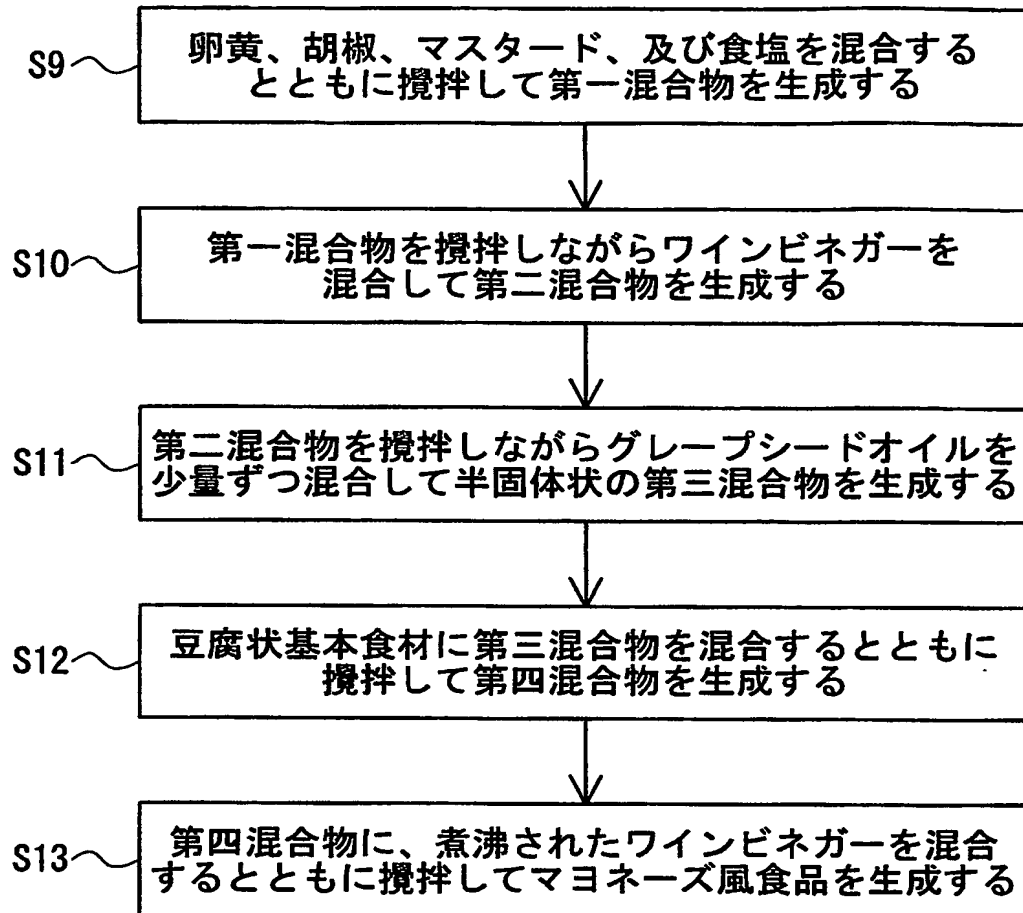
【図 2】



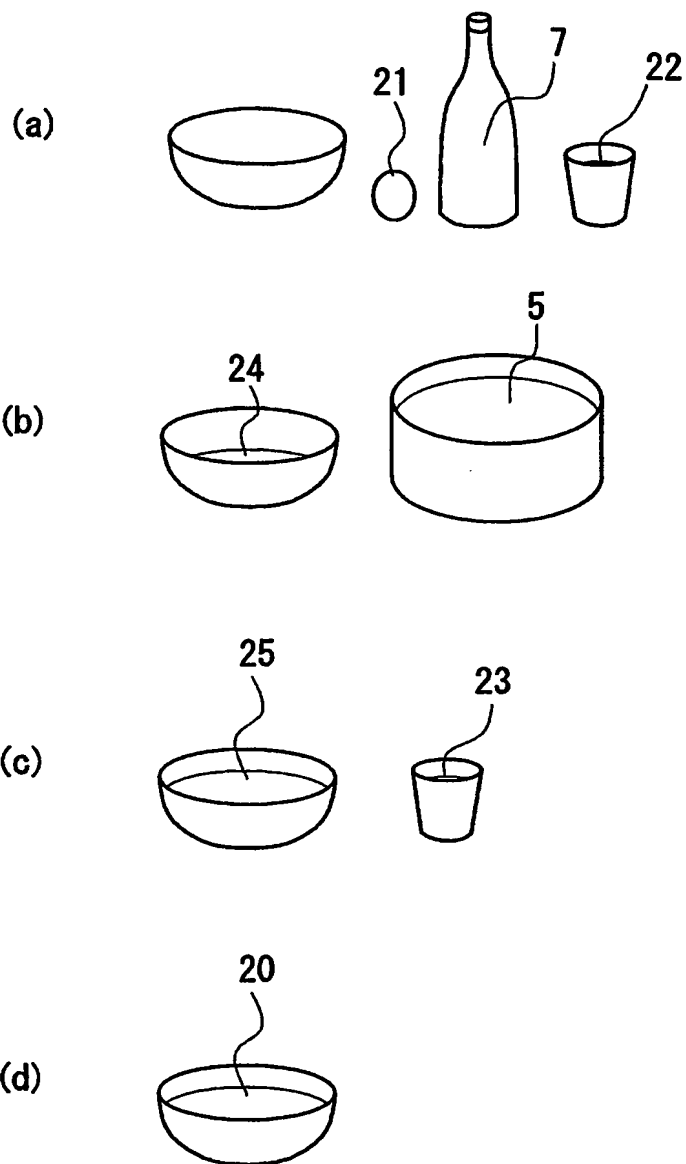
【図 3】



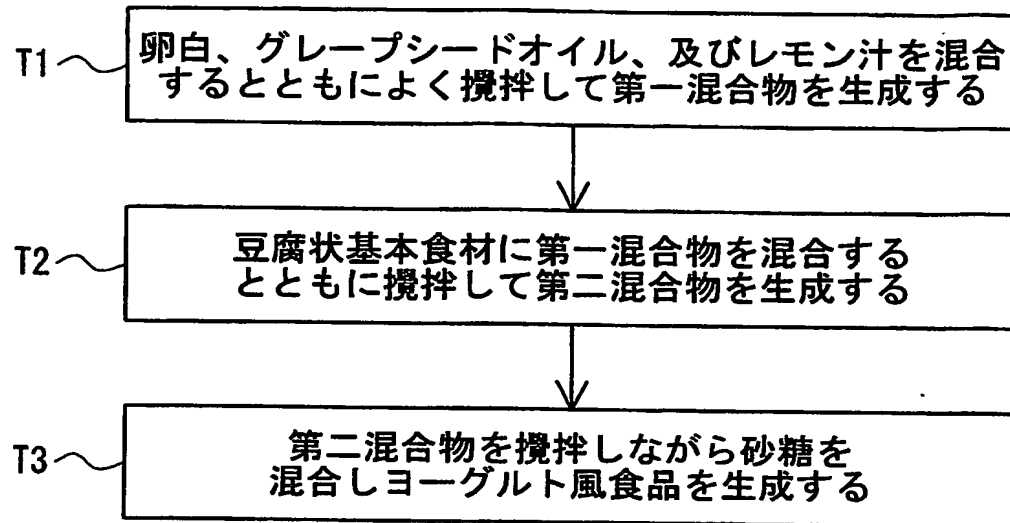
【図 4】



【図 5】



【図 6】



【書類名】

要約書

【要約】

【課題】 大豆本来の成分を多く含有し、食生活を健康で豊かなものにする大豆入り粘性食品、豆腐状基本食材、及びそれらの製造方法を提供する。

【解決手段】 大豆入り粘性食品 1 は、水並びに大豆パウダーを原料とする豆腐状基本食材 5 に、卵黄 6、グレープシードオイル 7、ワインビネガー 8、胡椒 9、マスタード 10、及び食塩 11 を所定の配合比率で混合してなるものであって、マヨネーズに風味、外観、及び使用目的が類以するマヨネーズ風食品である。

【選択図】

図 3

認定・付加情報

特許出願の番号	特願 2002-197956
受付番号	50200992301
書類名	特許願
担当官	宇留間 久雄 7277
作成日	平成14年 7月 8日

<認定情報・付加情報>

【提出日】	平成14年 7月 5日
-------	-------------

次頁無

特願 2002-197956

出 願 人 履 歷 情 報

識別番号

[390038944]

1. 変更年月日

1990年12月11日

[変更理由]

新規登録

住 所

愛知県一宮市大字島村字上老光寺41

氏 名

嶋崎 康高